

# Apfel-Crumble mit Vanille-Mascarpone

**Für zwei Personen**

**Für den Apfel-Crumble:**

1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone	70 g Mehl
40 g kalte Butter	Butter	2 TL Zucker
1 Pck. Vanillezucker		

**Für die Mascarpone:**

100 g Mascarpone	150 ml geschlagene Sahne	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 EL Zucker		

**Für den Apfel-Crumble:**

Den Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Apfel waschen, schälen und klein schneiden. Zitrone waschen, trockentupfen, halbieren und auspressen. Äpfel mit 5 g Zucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft mischen.

Für die Streusel Mehl, 15 g Zucker, Vanillezucker und Butter mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

Ofenform ausfetten. Äpfel in die Form geben und die Streusel gleichmäßig darüber verteilen.

Crumble auf den Grill bei indirekter Hitze 25 Minuten garen, evtl. noch im Backofen auf der obersten Stufe nachbräunen.

**Für die Mascarpone:**

Mark der Vanilleschote auskratzen. Mascarpone, Zucker und Mark der Vanille verrühren und Sahne unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Middendorf am 18. Juli 2019